



CARTE HIVER 2019 WINTER MENU 2019

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle
The menu is created by Guy Savoy and Stéphane Laruelle

Les entrées

Starters

Huîtres : 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " en deux préparations : en gelée concombre-raifort et pochées, sauce « ponzu » et citron	35€
<i>Oysters 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " : in cucumber jelly and horseradish, and poached with "ponzu" sauce and lemon</i>	
Velouté d'artichaut à la truffe brioche toastée aux champignons	49€
<i>Artichoke velouté with truffles toasted mushroom brioche</i>	
Foie gras de canard en pressé de volaille et topinambour vinaigrette truffe	39€
<i>Marbled duck foie gras, poultry and Jerusalem artichoke, truffle vinaigrette</i>	
Noix de Saint-Jacques de Normandie en carpaccio au "céleri-haddock", vinaigrette de mangue verte	39€
<i>Carpaccio of scallops from Normandy with "celery-haddock", green mango vinaigrette</i>	

Les poissons sauvages

Wild Fish

Thon, tagliatelles de navet long, condiment aux dattes de Medjool, beurre blanc au cédrat	42€
<i>Tuna, tagliatelle of long turnip, condiment with dates of Medjool, white butter with citron</i>	
Rouget Barbet à la plancha, pommes grenaille et fenouil en bourride sabayon "aïoli"	49€
<i>Red mullet, new potatoes and fennel, garlic sabayon</i>	
Turbot des côtes normandes, salsifis au naturel, couteau farci, jus de coquillages	52€
<i>Turbot from Normandy coasts, natural salsify, stuffed razor clam, shellfish juice</i>	

Les viandes*

Meat*

Autour du veau le quasi rôti, la poitrine laquée, le ris croustillant potimarron-châtaigne, champignons sauvages	42€
<i>Veal trio, roasted rump, glazed breast, sweetbread pumpkin with chestnut, wild mushrooms</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, endives caramélisés au foie gras de canard jus de viande à l'hibiscus	48€
<i>Charolais beef fillet, caramelized chicory with duck foie gras, meat juice with hibiscus</i>	
Pintade des Landes le suprême au beurre de truffe, chou vert émulsion au jus de choucroute	39€
<i>Guinea hen, the supreme with truffle butter, green cabbage, sauerkraut</i>	

Les fromages

Cheeses

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme	20€
<i>Selection of ripened French cheeses "Maison Quatrehomme"</i>	



Les desserts

Desserts

Chocolat-pralin croustillant biscuit Joconde, ganache au chocolat noir, sauce chocolat praliné	19€
<i>Crispy praline chocolate, almond biscuit, chocolate-praline sauce</i>	
Clémentine-Yuzu	19€
<i>Clementine-yuzu</i>	
L'exotique-coco perles du Japon au lait de coco, sorbet et tartare de fruits exotiques	19€
<i>Exotic and coconut tapioca with coconut milk, exotic fruit tartar and sorbet</i>	
Mont-Blanc crème fouettée, crème et glace aux marrons	19€
<i>Mont-Blanc, chestnut puree, meringue, chestnut ice cream</i>	
Dessert du moment	19€
<i>Dessert of the day</i>	

Menu Dégustation 110€

Tasting Menu

Menu Dégustation en accord mets et Vins 165€

Tasting menu with wine pairing

Amuse-Bouche, Velouté d'artichaut à la truffe

Amuse-Bouche Artichoke velouté with truffles

Foie gras de canard en pressé de volaille et topinambour vinaigrette truffes

Marbled duck foie gras, poultry and Jerusalem artichoke, truffle vinaigrette

Thon tagliatelles de navet long, condiment aux dattes de Medjool beurre blanc au cédrat

Tuna, tagliatelle of long turnip, condiment with dates of Medjool, white butter with citron

Duo de veau, le quasi rôti et la poitrine laquée, potimarron-châtaigne

Duo of veal, roasted rump and glazed breast, pumpkin, chestnut

Brie de Meaux "noix-raisins" salade de mâche

Brie de Meaux cheese (cow milk), "walnut-grapes", salad of lamb's lettuce

Pré-dessert

Pre-dessert

Chocolat-pralin croustillant

Crispy praline chocolate

Maury Mas Amiel Vintage Réserve 2012

Mâcon- Lugny Les Crays 2017, Joseph Drouhin

Château Castera 2010, Médoc

Liste des allergènes sur demande / List of allergens on request

Tous nos prix sont en TTC service compris / Prices are taxes and service included